

ייצור חלב למהדרין

הרב זאב וייטמן

מוצרי תנובה מיוצרים בשתי רמות כשרות - כשרות רגילה וכשרות מהדרין.

הסיבה לחלוקה זו נובעת מהעובדה שיש חלב וחומרי גלם אחרים, שיש מחלוקת לגבי כשרותם. חלק מהפוסקים המקובלים מתירים אותם וחלק אחר אוסרים. אשר על כן, אי אפשר לומר, שחומרי הגלם הללו אינם כשרים, שהרי פוסקים גדולים, מובהקים ומקובלים מתירים אותם, אך גם אי אפשר לומר שהם כשרים לכל הדעות ולכל השיטות, שהרי חלק מגדולי וחשובי הפוסקים אוסרים אותם. וכדי לתת מענה גם לרוצים לנהוג כפי שורת הדין וגם לרוצים להדר ולחשוש לדעות המחמירות יותר אנו מגדירים שתי רמות כשרות – כשרות רגילה וכשרות מהדרין. בהתאם לכך, חומרים שכשרותם נתונה במחלוקת, יכולים לשמש לייצור מוצרים בכשרות רגילה, כאשר לצורך ייצור מוצרים בכשרות מהדרין משתמשים רק בחומרים ובחלב הכשרים לכל הדעות – גם למחמירים. מיותר לומר, כי כל החומרים המשמשים לייצור בכשרות רגילה מאושרים לשימוש ע"י הרבנות הראשית לישראל וע"י ועדי כשרות מקובלים ומפורסמים בכל העולם.

כשרות המהדרין של מוצרי החלב המיוצרים בתנובה מפוקחת ע"י אחד משני הגופים: "בד"צ ועדת מהדרין תנובה" או "בד"צ העדה החרדית. מוצרי מהדרין המפוקחים ע"י "בד"צ ועדת מהדרין תנובה מסומנים בחותמת משולבת של ועדת מהדרין בראשות הגאון הרב מרדכי גרוס, סמלי הכשרות של הגופים השותפים בוועדת מהדרין והרב וייטמן רב תנובה. מוצרי מהדרין המיוצרים בהשגחת "בד"צ העדה חרדית ירושלים מסומנים בחותמת "בד"צ העדה חרדית.

חלב שבת

בשבת הותר משום צער בעלי חיים והפסד לחלוב ע"י לא יהודי, או ע"י מכונת חליבה המופעלת בעזרת שעון שבת ושמותקנת בה מערכת שבת המאפשרת להרכיב את הגביעים על עטיני הפרה בשעה שהחלב זורם לאיבוד או בשעה שאין חליבה. תחילת החליבה או הפניית החלב לשמירה מתבצעת בעזרת מערכת גרמא.

כאשר חולבים בשבת באיסור, כפי שחולבים בימות החול, אנו נכנסים לשאלת הנאה ממלאכת איסור בשבת. יש אומרים שמיד במוצאי שבת חלב כזה מותר למי שלא חלב אותו, ויש המחמירים לאוסרו גם למי שהחלב נחלב עבורם, בידיעתם ולרצונם. בנוסף, יש אומרים שמכיוון שלחולב עצמו שחלב בשבת במזיד אסור למכור את החלב לאחרים, הרי

שהקונה את החלב ממנו עובר על איסור "לפני עיוור" או איסור "מסייע לדבר עבירה". מחשש לדעות הללו, חלב שנחלב בשבת באיסור איננו מאושר לשימוש לצורך מוצרי מהדרין, אלא אך ורק למוצרים בכשרות רגילה, וזאת, על סמך הדעות המקלות והמתירות.

לצורך ייצור מוצרי חלב בכשרות מהדרין, ישנה בתנובה הקפדה להפריד בין חלב שנחלב בשבת באופן אסור ובין חלב שנחלב בשבת בהיתר, או חלב שנחלב בימות החול. בעניין זה, מקפידים לכתחילה לא לסמוך על ביטול ברוב, לא על ביטול בשישים ולא על המתנה במוצאי-שבת 'בכדי שיעשו', ומערכת ההשגחה של תנובה מבקרת בכל המשקים על מנת לוודא שהחלב שנחלב בשבת באיסור לא יתערב בחלב המאושר ככשר למהדרין. יש להדגיש, שגם חלב ממקומות בהם החלב נחלב בדרך מותרת אך אין לנו מערכת השגחה ופיקוח היכולה לוודא זאת מופנה לכשרות רגילה בלבד.

במקביל, נעשים מאמצים למצוא פתרונות שיאפשרו לכלל המשקים לחלוב בשבת בדרך מותרת, וב"ה יש התקדמות משמעותית מאוד בנושא זה, וחלק מהמשקים - גם אלו שאינם שומרים תורה ומצוות - חולבים כבר כיום באופן המותר בשבת וחג.

חלב נכרים

חלב הנחלב ע"י גוי ללא שיהודי רואה את החליבה נאסר מחמת החשש לערוב חלב טמא (חלב שנחלב מבהמה טמאה). איסור זה, המפורש במשנה במסכת עבודה זרה, נבע מהמציאות הרווחת של חליבה ביתית מבהמות שונות, שחלקן טהורות וחלקן טמאות.

למרות שאיסור חלב נכרים הינו איסור ברור שאין לגביו כל מחלוקת, הרי שיש מחלוקת בין הפוסקים בשאלה האם חלב הנחלב ע"י נכרים בימינו נחשב לחלב נכרים ונאסר אף הוא. יש אומרים, שבימינו שוב לא קיימת המציאות של עירוב חלב טמא בחלב כשר, לכן החלב מותר, והאיסור המפורש במשנה אינו מתייחס למציאות הקיימת בימינו. מצד שני, יש אומרים, שהחלב אסור גם בימינו משום שהגזירה הינה גזירה כללית, וחכמים שגזרו על איסור חלב נכרים לא חילקו ולא הבדילו בין מציאות בה יש חשש לערוב חלב טמא ובין מציאות שבה אין חשש כזה. גם בין הסבורים שמדובר בגזירה כללית, יש הסוברים שפיקוח של המדינה או של המחלבות הגדולות הקולטות את החלב יכול להספיק מבחינת החיוב להשגחה וליצירת הרתעה מערוב חלב אסור, ובמציאות כזו החלב נחשב למפוקח ולכשר ואיננו נחשב לחלב נכרים, גם אם בזמן החליבה לא נכח יהודי במקום.

יהודים רבים בעולם סומכים על הדעות המקלות ומשתמשים כיום בחלב שנחלב ללא נוכחות יהודי בזמן החליבה, ואילו אחרים חוששים שמדובר בגזירה שלא בטלה גם בימינו

ומקפידים לצרוך רק חלב שנחלב בנוכחות ישראל. יש שמקלים דווקא בחלב שנעשה לאבקה ברשות נכרי, שלדעתם זה לא בכלל הגזרה ולכן שם ניתן לסמוך על כך שכיום אין חשש סביר לערוב חלב אסור או על הפיקוח הממשלתי.

כל החלב הניגר בו משתמשת תנובה כיום הינו חלב ישראל. כך גם כל אבקת החלב בה נעשה שימוש בתנובה. בתוצרת בכשרות רגילה נעשה, לעתים, שימוש ברכיבי חלב (כגון חלבונים לסוגיהם) שמגיעים עם אישור כשרות מחו"ל של הסומכים על ההיתרים הללו. רכיבים אבקתיים אלו משמשים תמיד כתוסף לחלב הניגר ממנו מייצרים את המוצר, והדבר מסומן על גבי המוצר בנוסח "מכיל אבקת רכיבי חלב נכרים".

טיפולים וטרינריים

הטיפולים הוטרינריים בפרות כוללים ניתוחים או טיפולים העלולים לגרום לחשש הטרפת הפרות החולבות. מדובר, בעיקר, בחמישה סוגי ניתוחים או טיפולים אופייניים:

א. ניקוב הכרס לשחרור גזים –

טיפול זה נדון בהרחבה בספרות האחרונים (החל מהגהת הטור בסימן מ"ח, תשובת בעל הגידולי טהרה המובאת בשו"ת מלמד להועיל סימן ט' ועוד). בעיה זו של התנפחות הכרס ושחרורה באמצעות דקר, שהייתה רווחת בעבר בחו"ל וגם בארץ, כמעט ולא קיימת כיום בעדר החולבות הישראלי. זאת, משלוש סיבות עיקריות: האחת - הזנה מבוקרת ומזויקת הנמצאת תחת מעקב ופיקוח מתמיד (בניגוד למרעה ירק בשטחים פתוחים).. השנייה - טיפולים חדשניים בבעיה המונעים את הצורך לנקוב את הכרס (שתיית מי סבון או החדרת צינור לשחרור הגזים). והשלישית - האיסור על הטיפול באופן כזה מצד גורמי הכשרות.

ב. ניתוח קיסרי

בשנים האחרונות חלה ירידה משמעותית במספר הניתוחים הקיסריים. זאת, כתוצאה מרמה גבוהה יותר של טיפוח העדר. ניתוח כזה – כאשר ואם הוא נעשה - נעשה על-ידי חיתוך דופן הפרה ועשיית חתך בדופן הרחם שממנו מוציאים את העגל. חיתוך הרחם עצמו איננו אמור להטריף את הפרה (ראה סנהדרין לג ע"א בסיפור הפרה שניטלה האם שלה והאכילה ר' טרפון לכלבים ובא מעשה לפני חכמים ביבנה והתירוה, וראה גם בכתב העת המעין תש"ל א' עמ' 26 במאמרו של הרב י. לוינגר על ניתוח קיסרי בבהמות ללא הטרפת הבהמה). עם זאת, יש להשגיח בעת הניתוח, שלא תהיה כל פגיעה באיברים הפנימיים. גם מדברי המנחת יצחק ח"ד סימן נ"ז שחושש לכשרותה של בהמה שעברה ניתוח קיסרי משמע, שהדברים אמורים רק ביחס לנושא דיונו, דהיינו, בהמת נכרי בחו"ל

כשאין הפסד מרובה, אך בבהמת ישראל הוא עצמו מעלה להתיר וכפסק השו"ע והרמ"א יו"ד מ"ה, א והאחרונים על אתר - עיי"ש בש"ך ט"ז ופר"ח.

ג. הוצאת גוף זר מאיבר פנימי של הפרה

טיפול זה אף הוא נדיר. כיום נוהגים להשתיל מגנט בקיבת הפרה (בבית הכוסות), ומגנט זה קולט את המסמרים וחוטי הברזל שהפרה בולעת ומונע מהם לטייל בגוף הפרה ולחזור אברים פנימיים. גם מרכזי המזון המספקים את מזון הפרות מודעים לחשיבות ניקיון המנות שהם מכינים לפרות מכל גוף זר. ניתוח כזה, הנעשה בדרך כלל כדי להציל את הבהמה לפני שאותו גוף זר יחזור ללב וימית אותה - עלול להטריף את הבהמה (הדבר תלוי היכן מצוי הגוף שאותו מוציאים), אלא שברוב המקרים בהם מזהים בעיה זו יעדיפו להוציא את הפרה מעדר החולבות לשחיטה, ולא להסתבך בניתוח שסיכויי הצלחתו אינם רבים. לאמיתו של דבר, פרה הזקוקה לניתוח כזה הינה ממילא, לפחות, בגדר ספק טריפה, מכיוון שההגיון והסבירות הן שחדירת הגוף הזר לחלל הגוף נעשתה דרך אברי העיכול ובאופן שמטריף את הפרה.

ד. שחרור גז מהמעיי העיוור

לעיתים נדירות מצטברים גזים במעי העיוור ויש צורך להוציאם. בחו"ל הדבר נעשה על-ידי חיתוך דופן הפרה, ניקוב המעי העיוור לצורך שחרור הגזים ותפירת החתך לאחר מכן. בארץ, עקב דרישות הכשרות, לא ניתן לטפל בבעיה באופן הזה, לכן מנסים טיפול תרופתי. אם הטיפול לא מצליח, ומעוניינים להשאיר את הפרה בעדר, חותכים את דופן הפרה, מוציאים את המעי העיוור וזוחסים את הגזים ללא ניקוב המעי. ע"פ בדיקה וברורים שונים שנערכו מדובר בעשרות פרות מתוך מעל למאה אלף פרות, כך שמדובר על פחות ממחצית פרומיל של בעיה כתוצאה מניתוחים אלו (סדר גודל של 1/6000). מדובר, אפוא, במספר קטן ביותר של פרות מכל העדר הישראלי שעלולות להיות ספק טריפה כתוצאה מניתוחים אלו.

ה. היסט קיבה

זהו הטיפול הנפוץ והמצוי ביותר בארץ ובעולם. לעיתים, כתוצאה מבעיות הזנה, מתרוממת קיבת הפרה ממקומה הטבעי בחלק התחתון של הפרה, והדבר גורם לכך שהפרה לא יכולה לאכול וכמובן שתנובת החלב יורדת באופן משמעותי. הטיפול הרפואי בבעיה זו הינו בדרך כלל טיפול כירורגי שבו הרופא הוטרניר מקבע את הקיבה חזרה למקומה הטבעי בחלק התחתון הפנימי של הפרה. קיבוע זה יכול להיעשות ע"י ניתוח שאיננו מטריף את הפרה ובדומה לניתוח קיסרי - ללא ניקוב הכרס, ללא ניקוב הקיבה וללא ניקוב כל איבר אחר במערכת העיכול. באופן כזה הפרה לא הופכת להיות טריפה

וממילא חלבה כשר ללא חשש (ראה מה שכתב הגר"ש קלוגר בשו"ת טוב טעם ודעת מה"ק סימן עה ובמה"ת סימן קעב לגבי פרה שכרסה התנפחה והיא נדקרה בדקר, אלא שלא ברור שהדקר חדר ועשה בה נקב מפולש מכיוון שלא ראו כל פרח היוצא מהכרס, וכתב שם, שהחלב מותר והפרה לא נכנסת אפילו לגדר ספק טריפה מחמת הכנסת המחט, ואע"פ שהייתה כוונה לבצע נקב, וק"ו שאין כל חשש במקרה בו נזהרים מאוד שלא לנקב כל אבר פנימי וחזקה שרופא אומן בקי במלאכתו). לעומת זאת, יתכן לעשות טיפול כירורגי כזה באופן שכן עלול להטריף את הפרה כתוצאה מניקוב הקיבה (לצורך שחרור הצטברות גזים או לצורך קיבועה למקומה החדש), או כתוצאה מפתיחת הבטן מלמטה (על מנת לבצע את הטיפול) במקום המוגדר כבשר החופה את רוב הכרס שאם יעשו בו חתך של טפח – הפרה טריפה.

הוטרנירים והרפתנים הודרכו כיצד לבצע את הטיפולים בפרות באופן שאינו מטריף אותם, ודגש מיוחד הושם לגבי אופן ביצוע הניתוח האחרון. בנוסף נדרשו הרפתנים והרופאים להבטיח שכל ניתוח ייעשה רק תחת השגחה ופיקוח. ואכן מערכת ההשגחה של תנובה משגיחה על מאות רבות של ניתוחים כאלו בשנה ומבטיחה שהניתוחים נעשים בהתאם להנחיות ללא חשש להטרפת הפרה.

יש לציין, שהמסתמכים על הדעות המקלות בנושא חלב נכרים בימינו או אבקת חלב נכרים או רכיבי חלב נכרים מקלים גם בחשש להטרפת הפרות בעקבות טיפולים וטרינריים. זאת, מכיוון שהחל במגיע מכלל הרפתות ללא כל בדיקה או פיקוח בנושא החשש להטרפת הפרות בעקבות טיפולים וטרינריים. לדעתם, אפשר לסמוך על ביטול החלב האסור בחלב המותר, או שלדעתם חלק מהטיפולים הללו לא מטריפים, וראה מה שהרחבתי על הבעייתיות שיש כך במאמרי על חלב נכרים בימינו בתחומין כ"ב.

מחמצות

כדי לייצר גבינות, יוגורט או תוצרת ניגרת (לבן, אשל ושמנת) יש צורך להוסיף לחלב מחמצת. המחמצת הינה תרבית חיידקים (או בלשון ההלכה חלב חמוץ) והיא נחשבת לדבר המעמיד או לדבר דעבידא לטעמא דלא בטיל, כיוון שהיא הגורמת ליצירת המוצר, להסמכתו ולטעמו המיוחד. החיידקים המתרבים בחלב גורמים לתהליך החמצה מועיל ומבוקר - תהליך הכרחי בייצור גבינות ותוצרת ניגרת.

המחמצות מיוצרות בחו"ל כאשר שיטת הגידול היא ריבוי חיידקים מזן מסוים ומוגדר באופן סטרילי על גבי מצע גידול המכיל חומרי גלם שונים כולל חומרים המופקים מחלב. בנוסף לבעיות של חומרי הגלם שיוצרו מחלב שנחלב ע"י נכרים ללא שישראל עמד על גבם בעת החליבה, עלולים, לעתים, להוסיף למצע הגידול גם חומרים לא כשרים, כגון,

תמצית בשר ושומנים מן החי. כדי להתיר את השימוש במחמצות לתוצרת כשרה, יש לוודא שהחומרים בהם משתמשים בתהליך הייצור של המחמצת הינם כשרים, כאשר לצורך ייצור מוצרים ברמת כשרות מהדרין נדרש לוודא שהחומרים הללו אינם מכילים חומרים שהופקו מחלב לא מפוקח. בעבר, נהוג היה ע"י כל ועדי הכשרות בארץ ובעולם להשתמש במחמצות שיוצרו על בסיס חלב לא מפוקח, וזאת, לאחר שלוש העברות שנעשו באופן הבא: המחמצת שבכשרות רגילה הוכנסה תחילה לחלב ישראל, וחלב ישראל זה שימש להחמצת חלב ישראל נוסף, והחלב השני שימש להחמצת חלב שלישי, ורק החלב השלישי הותר לצורך החמצת החלב שיועד לייצור תוצרת מהדרין. שיטה זו, בודאי איננה שיטה ראויה לכתחילה, מכיוון שהב"י עליו מתבססים בהיתר זה (יו"ד בסוף סימן קטו), מתיר זאת רק בדיעבד.

אחד ממפעליו החשובים של הרב יחזקאל דאום זצ"ל, רבה הראשון של תנובה, היה לייצר מחמצות אלו בחו"ל - לצורך תוצרת מהדרין - בהשגחה מיוחדת ועל בסיס חלב ישראל בלבד, ובכך הצעיד את כשרות החלב ותוצרתו צעד משמעותי קדימה. מפעל זה נמשך ואף הורחב, בהשקעה רבה מאד, למחמצות נוספות, ואין ספק שהשימוש במחמצות אלו מעלה את רמת הכשרות של כל תוצרת המהדרין בארץ ובעולם. ייצור מחמצות אלו נעשה תחת השגחה צמודה כדי לוודא שאכן כל שלבי הייצור נעשים רק על בסיס חומרי גלם כשרים למהדרין ולאחר הכשרת מערכות הייצור. לעומת זאת, בתוצרת כשרה בכשרות רגילה ייתכן שלעיתים יעשה שימוש במחמצות שיוצרו על בסיס חלב לא מפוקח.

יש פוסקים, שלדעתם גם המחמירים בימינו באיסור חלב שאין ישראל רואהו, אינם צריכים לחשוש לאיסור בגבינה או יוגורט שהועמדו במחמצת שגדלה על בסיס חלב כזה (ראה במהרי"ט צהלון בסימן פ"א, שלדעתו במחמצת לא שייך החשש המקורי של ערוב חלב טמא, שכן הדבר המעמיד שבמחמצת אינו יכול להיעשות מחלב טמא, שהרי חלב טמא אינו עומד וק"ו אינו מעמיד, וראה עוד בחקרי לב בחי"ד סי' קלט שכתב על בסיס הירושלמי שמותר להעמיד במחמצת נכרים. ולדעתו, אישתמיט לחרן הב"י דברי הירושלמי הזה ולכן החמיר להתיר רק לאחר שלוש העברות).

מעבר לזה, פעילות המחמצת במוצר נעשית רק לאחר שהמחמצת מתפתחת במשך מספר שעות, ובשעות אלו גדלים דורות רבים של חיידקים המתרבים כולם על בסיס חלב ישראל ורק ה"דורות האחרונים" של החיידקים הם אלו שיש בכוחם לפעול את פעולתם על המוצר ולגרום להחמצתו ולטעמו. לכן, גם אם לא מתבצעת העברה בפועל הרי שאת המוצר יוצרים חיידקים שהם כמה וכמה דורות אחרי החיידקים המוכנסים למוצר שגדלו על בסיס חלב לא מפוקח והחיידקים המבצעים את הפעילות גדלו כולם על בסיס חלב

ישראל.

בייצור תוצרת מהדרין לא מסתמכים על דעות אלו, וגם אם המחמצת הינה הבעיה הכשרותית היחידה שיש במוצר הוא יסומן בכשרות רגילה בלבד.

יש מקרים בהם משתמשים לצורך ייצור גבינות בכמה מחמצות שונות שביחד יוצרות את המוצר. אם חלק מהמחמצות הינן כשרות למהדרין וחלקן אינן כשרות למהדרין יש מקום להקל עוד יותר, מכיוון שיצירת הגבינה נעשית על ידי מחמצת מהדרין ביחד עם מחמצת רגילה, ובמקרה של העמדה בשני מעמידים שכל אחד זקוק לשני על מנת להעמיד את המוצר יש לומר דהוי זהו זה גורם שמותר. אע"פ כן, גם מוצר שיוצר בדרך כזו לא יסומן כמהדרין אלא בכשרות רגילה.

אנזימים

תהליך הגיבון של גבינות קשות נעשה בעזרת אנזים בשם רנט, שהופק בעבר מקיבות בעלי חיים. עובדה זו גררה בעקבותיה בעיות כשרות (בעיקר בגבינות קשות), מכיוון שאנזים זה יוצר בעולם מקיבות נבלות, וממילא, גם האנזים שיוצר מהם לא היה יכול להיות כשר, אלא אם כן, בתהליך הייצור הוא נפסד לחלוטין או התייבש באופן מוחלט ואיבד שם אוכל (וגם זה לא לכל הדעות. ראה במקורות המובאים ב"משיב מלחמה" ח"ב קנ"א וביביע אומר ח"ה יו"ד יא, ח, ובמה שהסיקו שם לגבי שימוש ברנט המופק מקיבות לא כשרות, וראה מה שכתב בעניין במנחת יצחק ח"ז סימן נח אפילו לגבי שימוש ברנט המופק מקיבות כשרות).

מזה שנים רבות עברה תנובה לשימוש ברנט מיקרוביולוגי והשימוש ברנט המופק מהחי הופסק, כך שכיום משתמשים לכל הגבינות באנזים כשר לכל הדעות ואף למהדרין. האנזים המיקרוביולוגי המהווה תחליף לרנט מופק כיום במספר מפעלים גדולים בעולם. הייצור נעשה על-ידי חיידקים, שגדלו והתרבו על מצע גידול כשר למהדרין. חיידקים אלו מפרישים אנזים באיכות מקבילה, ולעיתים גם באיכות טובה יותר, מהאנזים המופק מקיבות העגלים.

הטיפול בכשרות מפעלי האנזים המיקרוביולוגי – לכל השנה ואף לפסח - נעשה בעזרת מערכת הכשרות של בד"צ העדה החרדית, כשהעקרונות ההלכתיים נתבררו ונקבעו כבר לפני שנים רבות ע"י הגר"י וויס זצ"ל בעל המנחת יצחק, שאף ביקר במפעל המייצר אנזים כזה.

יש להדגיש ולדעת, שבארצות רבות בעולם הגבינות הקשות מיוצרות עדיין מרנט המופק

מקיבות נבילות, ובמיוחד, בארצות המקפידות על מסורת ייצור גבינות משובחות ומקוריות.

פירות וירקות במוצרי החלב

כמעט כל התוספות ליוגורטים גבינות ומעדנים שמכילות ירקות או פירות – הירקות והפירות אינם מגידולי הארץ, כך שאין בהם חששות כשרות הנובעות מאי קיום המצוות התלויות בארץ - תרומות ומעשרות, ערלה ושמיטה.

אישור מערכת הכשרות של תנובה לשימוש בחומרים כגון שמיר, עירית, עשבי תיבול, תות שדה ועוד, כולל, כמובן, התייחסות ובדיקה של מצב הנגיעות כדי להבטיח, שהירק או הפרי המוכנס למוצרים הינו בחזקת נקי מחרקים.

ירקות העלים מגיעים ממפעלים בהם נעשה שימוש בחומרים מאיכות מעולה. בנוסף, הירקות עוברים הקרנה למניעת התפתחות נגיעות מביצים בשלב מאוחר יותר. הירקות הללו נמסרים לבדיקה מעבדתית על מנת לוודא שהם נקיים מחרקים. בכל משלוח של חומר נעשית בדיקה בעזרת אתר על מנת לוודא שהחומר נקי מחרקים. החומרים נשמרים במחסני קירור, ומפעם לפעם נעשית בדיקה מדגמית לוודא את ניקיונם של הירקות מנגיעות כלשהי. לכן ירקות כאלו, מתאימים גם לרמת מהדרין.

התות שדה עובר חיתוך ראש כדי להסיר את המקומות בהם מסתתרים בדרך כלל הטריפסים, והוא עובר ניקוי יסודי בשטיפות חזקות במיים ובעזרת שפשוף במברשות. כמו-כן הוא עובר בדיקות מדגמיות לאורך כל הייצור על מנת לוודא את ניקיונו. לאחר טיפול כזה יוצא התות שדה מחזקת נגוע או אף ממצב של נגיעות ברמת מיעוט המצוי, ולכן אף הוא מותר גם למוצרים ברמת מהדרין.

יש להדגיש, שגם אם מבחינה הלכתית נעשו כל הפעולות והבדיקות הנחוצות על מנת להתיר את הירק או הפרי לאכילה גם למהדרין, הרי אין זה אומר שלא ייתכנו מקרים חריגים ויוצאי דופן בהם יתברר שהניקיון לא היה מוחלט ונשאר משהו שלא היה אמור להישאר במוצר, והתורה לא נתנה למלאכי השרת ויש מקרי אונס שרחמנא פטריה.

בעיה גדולה קיימת בתאנים יבשות, בהם נעשית אמנם בדיקה מדגמית כדי לוודא את ניקיונם, אך מכיוון שמדובר בפרי בחשש נגיעות גבוה יחסית, הרי שיש מחמירים שלא להשתמש בו בלי בדיקה מדוקדקת של כל פרי בפני עצמו באופן שלא ניתן להיעשות במסגרת תעשייתית. אשר על כן, מוצר המכיל תאנים יבשות איננו מאושר לשימוש במוצרים ברמת כשרות מהדרין.

השגחה ממוחשבת

מערכת הכשרות של תנובה נעזרת באמצעים טכנולוגיים מתקדמים. כל משגיחי הרפתות מצויידיים במסופוני מחשב עם תוכנה מיוחדת שהוכנה עבור מערכת הכשרות וההשגחה. תוכנה זו מאפשרת להם להקליד את כל נתוני הכשרות ואת כל פעילותם ברפתות ולשדר אותם למחשב המרכזי בתנובה. הנתונים משודרים בעזרת רשת סלולארית והמחשב המרכזי מעבד את הנתונים הללו ובהתאם להם הוא יודע לקבוע את רמת הכשרות של כל מיכלית ומיכלית בהתאם למקום ולמועד בו נאסף החלב הנמצא במיכלית. המחשב המרכזי מחובר למחשבי קבלת חלב ולמחשבי מחלקת הכשרות הפרושים בכל מחלבות תנובה, וכך המשגיחים יכולים לדעת את רמת הכשרות של כל מיכלית ומיכלית המגיעה למחלבה. תוכנת המחשב המשוכללת מאפשרת לנו שליטה מלאה על רמת הכשרות של כל חלב המגיע למחלבה, וכך נמנע ערבוב של חלב מהדרין עם חלב בכשרות רגילה.

בנוסף, שמורים במחשב נתונים לגבי כל הניתוחים הוטרינאריים שנעשו בארץ בשנים האחרונות, מסודרים לפי מספר הזיהוי של הפרה, שם המשק, והתאריך בו בוצע הניתוח דבר המסייע למשגיחים לוודא שאכן לא נעשים ניתוחים מבלי ידיעתנו.

המחשב מסייע לנו גם לעקוב אחר עבודת המשגיחים והוא מספק מידע מושלם על כל ביקור וביקור של המשגיחים ברפתות והוא מאפשר לנו לדאוג לכך שאכן נערכו ביקורים בכל המשקים בזמנים הראויים ושאינן חוסרים בביקורים בזמני החליבה. כמו-כן, הוא מאפשר מעקב צמוד אחר עבודת המשגיחים הבוזקים אחר כל שבת את ניקוי המיכל מחלב לא מהדרין בטרם ניתן יהיה לאשר את הרפת שוב כמהדרין.

השגחה בעזרת מצלמות וידאו

אמצעי טכנולוגי מתקדם נוסף היא מערכת המצלמות שבעזרתה ניתן להשגיח משרדי תנובה במשך 24 שעות ביממה על כל מה שנעשה ברפתות בהן מוצבות המצלמות, כאשר החומר כולו גם מוקלט באופן שניתן לתחקר גם את כל מה שקרה בעבר, דבר שמאפשר לנו גם לבצע השגחה מלאה ומדויקת על כל מה שנעשה ברפתות אלו בשבת ובחג.

חלב ממשקים בבעלות של אינם יהודים מתקבל בתנובה רק אם הייתה השגחה בעת החליבה. מבחינה מעשית, יש קושי רב בהעמדת משגיח בכל דירי הנכרים בארץ על מנת שהוא יהיה נוכח בכל החליבות, ועל כן אנו נעזרים במערכת מצלמות המשדרת למשרדי תנובה את כל מה שהתרחש בעת החליבות וביניהן מהמשקים שאינם בבעלות יהודים.

ברפתות אחרות מתבצעת השגחה באמצעות המצלמות גם על אופן החליבה בשבת. הכוונה למשקים שחולבים בשבת כדין וחלבם יכול להיות מאושר לכשרות מהדרין, ללא חשש חלב שנחלב בשבת באיסור. השגחה זו נועדה מצד אחד להבטיח שאכן החליבה בשבת נעשתה ללא כל חילול שבת, ומצד שני, היא מבטיחה שהחלב הינו חלב ישראל גם למהדרין, למרות שהחליבה נעשית בשבת ע"י חולב גוי.

בעל המשק איננו יוכל לשנות או להפריע לזמני הצילום והשידור, והוא לא יודע מתי אנו צופים בו ומשגיחים עליו. בכל מוצאי-שבת וחג, נצפות כל ההקלטות שנעשו במהלך השבת במשקים, ורק לאחר שמוודאים שהחליבה בשבת נעשתה בהיתר, ללא כל סיוע אסור מצד היהודים שברפת, החלב מאושר כחלב מהדרין. היתרון החשוב של השימוש במצלמות – מלבד השיפור העצום ברמת ההשגחה - הוא צימצום המשקים בהם נעשה חילול-שבת בחליבה, מכיוון שאותם משקים מחויבים לשמירת השבת ברפת, גם אם אינם שומרי תורה ומצוות בדרך-כלל.